



»e&t« Weinprobe

**K**ellereien prägen das Stadtbild von Canelli, einer kleinen Stadt in der Provinz Asti, Piemont, Italien. Die für ihren schäumenden süßen Muskateller berühmten Häuser machen mit großen, auch leuchtenden Lettern auf sich aufmerksam. Zur Firma Luigi Coppo und Söhne aber muß man sich durchfragen. Und an der Via d'Alba 66-68 verhält sich ein kleines, unscheinbares Schild, daß ich am Ziel bin. Das Werkort daneben steht einen Spalt offen. Zögernd trete ich ein. Es ist Mitte August. Ferienstille und angenehme Kühle empfangen mich in der Halle, wo Kartons und Kisten mit Flaschen auf ihre Reise zu den Weinkennern warten. An seinem Schreibtisch im Büro glaskasten wartet Piero Coppo auf mich. „Ich bleibe hier, wenn die anderen Urlaub machen“, sagt

schäftsbeziehung zur Familie stehen. „Wenn du die eigenen Trauben zu Wein machst, mußt du nehmen, was bei dir gewachsen ist“, sagt Piero Coppo. „Wenn du sie kaufst, hast du die Wahl.“ In den letzten zehn Jahren ist es, besonders in Deutschland, Mode geworden, einen vom Weinbauern selbst gemachten und abgefüllten Wein als das Nonplusultra unter seinesgleichen zu betrachten. Im Piemont aber, wo der Weinbergbesitz ähnlich zersplittert ist wie in Burgund und wo jeder Weinbauer im Durchschnitt nur einen Dreiviertelhektar sein eigen nennt, gilt das nicht. Ganz einfach deswegen, weil sich eine teure Presse, moderne Kellertechnik mit Kühlaggregaten zur Kontrolle der Gärtemperatur und eine zeitgemäße Abfüllanlage nur ab einer wesentlich größeren Rebfläche lohnen.

Foto: Peter C. Huberman/Thomas Dierckx

VON »e&t« ENTDECKT: WINZER UND IHRE WEINE

## AUFSTEIGER-BARBERA

*Einst ein Bauernwein, heute auf dem Weg, sich die feinsten Tafeln zu erobern: Der Barbera, der kräftig-deftige Rotwein aus dem Piemont, gehört zu den Aufsteigern der letzten Jahre. Was ein Könnner aus der Rebsorte herausholen kann, wenn man ihm die besten Trauben aus einem außergewöhnlichen Jahrgang gibt, zeigt das Probierpaket mit Weinen der Familie Coppo aus der Provinz Asti.*

der Enkel des Firmengründers. Er legt sich lieber im Country Club ans Schwimmbaden, anstatt sich dem Streß an den umkämpften Stränden auszusetzen. Im Ferienmonat, in dem in Italien rein gar nichts läuft, hat er auch die Ruhe, um Besucher wie mich zu empfangen, sie durch das Haus und seine tief in den Berg gehauenen Keller zu führen und mit ihnen seine Weine zu verkosten. Die Familie besitzt eigene Weinberge, deren Produkt unter dem Namen „Tenuta la Galleria“ in die Flasche kommt. In der Hauptsache aber sind die Coppos Weinhändler, das, was man in Frankreich „négociant-éléveur“ nennt. Nur ein knappes Drittel der Coppo-Weine stammt von eigenem Lesegut – der Rest aus Trauben von Winzern, die seit Jahrzehnten in vertrauensvoller Ge-

Den Einwand, Qualität könne nur der garantiert werden von der Pflanzung der Rebe bis zum Verkauf der Flasche alles in der Hand habe, läßt Piero Coppo nicht gelten: „Ich weiß, was für Trauben ich haben will, und ich sage dem Weinbauern: Wenn du mir diese Qualität lieferst, zahle ich dir den doppelten Preis.“ Der Bauer könne sich ganz auf die Pflege der Trauben konzentrieren, fährt Piero fort, und brauche sich weder um die Kelterung, den Ausbau, die Abfüllung noch die Vermarktung des Weins zu kümmern. Und auch nicht ums Inkasso – das sei heute ein großes Problem in der Weinbranche. „Zu Zeiten meines Großvaters“, erzählt er, „hat man das Geschäft per Handschlag abgeschlossen. Heute aber muß alles klitzeklein und penibel schriftlich festgehalten werden.“ Die bei Coppo schaffen, gehören alle zur Familie. Nach 102 Jahren ist heute in der Via d'Alba und um die Ecke in der Via Giuliani die dritte und vierte Generation am Werk. Erfolgreich, in Eintracht und Harmonie: Piero, der älteste der vier Brüder, kümmert sich um den Verkauf in Norditalien und Eu-



**PIERO COPPO: „DEN WEIN DER REGION PFLEGEN UND ZEIGEN, WAS ER BRINGT, IST UNSERE POLITIK.“**

### 1990er Barbera „Pomorosso“

*Die Krone der Copposchen Barberas ist ein rarer und außergewöhnlicher Wein. Fünfzigjährige Reben haben ihm zu einem extremen Extraktgehalt verholfen, das kleine Faß hat ihn weit, weit vom Bauernwein entfernt.*

### 1990er Barbera „Camp du Rous“

*Ein leuchtendroter Sonntagswein. Der Barbera wurde ein Jahr in kleinen Eichenfäßchen ausgebaut und durfte seitdem in der Flasche weiterreifen. Jetzt ist er so weit, daß er jeden Sonntagsbraten zu einem Festessen macht.*

### 1993er Gavi di Gavi „La Rocca“

*Der Piemonteser Weißwein aus der Cortese-Traube in seiner schönsten Form, nämlich so, wie er gemeint war, bevor er zum Modewein verkam: hell-strohgelb, aromatisch, fein und elegant.*